

6次産業化
をお手伝い
します!!

まちむらラボのご案内

まちむらラボは、生産者の6次産業化をお手伝いします。

都市と農山漁村の交流を進める「まちむら交流きこう」が実施する「まちむらラボ」では、農林水産物の特色を活かす商品開発や消費者のニーズに合わせて新しい食べ方などを提案し、国産農産物の需要拡大を進めています。

そこで、地域の農林水産物を活かした商品開発を進めようとする生産者や産地の方々が、講習や実務を通じて、知識や技術を身につけたり、新たな食を開発したり、消費の最前線でのテストマーケティングをする場づくりをお手伝いいたします。

農山漁村側の生産者グループ、加工グループ、農業生産法人、農林水産物直売所、自治体、JAなど、**生産者（産地）側の方々**を主な対象に、2つの事業を実施します。

まちむらラボには、6次産業化のヒントがたくさんあります。

定期事業

野菜のワークショップ -野菜を「使って、食べて、その魅力を知る！」実習系講座

野菜の生産者であり野菜の専門家でもある中村敏樹さんや野菜の活用を進める専門家と一緒に、季節野菜や新顔野菜等を実際に使ったワークショップを行います。

■開催日時：毎月1回 13:00~15:00 ※ホームページ等でご案内します。

■開催場所：ホシザキ電機（株）高輪テストキッチン

■募集人数：各回20名（先着順） ■参加費：5,000円（1回/1名様）



受託事業

下記の中から希望講座が選べます。その他のテーマで希望がある場合は、ご相談ください。

A 基本講習（まなぶ） - 6次産業化による商品開発に向けた基本講習

- ①6次産業化による商品開発【90分】（講師：コスモファーム 中村敏樹）
- ②6次産業化による料理・メニュー開発【90分】（講師：山際食彩工房 山際博美）
- ③6次産業化に役立つ、食品表示の正しい理解【90分】（講師：日本食品分析センター）
- ④東京都内の食のセレクトショップ・アンテナショップめぐり【約半日】（店舗見学）
- ⑤その他：オーダーメイド講習 ※希望の講習をアレンジします
※全ての講座に、「6次産業化の基本理念～農林水産業を主役とした6次産業化」（今村奈良臣著）が付きます。
まちむら交流きこう理事長 今村奈良臣は、日本の「6次産業化」の提唱者です。

B 実務講習（つくる） - 6次産業化による商品開発に役立つ実習

- ①商品開発に役立つ加工・調理機器の使い方（スチームコンベクション等）
- ②料理メニュー開発の基礎（地域性・伝統技術・融合・新調理等の講座）
- ③料理メニューの試作づくり（一緒に調理するワークショップ）
- ④加工技術の基礎（瓶詰め、レトルト、真空、ドライ等の講座）
- ⑤加工品の試作づくり（一緒に加工品を作るワークショップ）



C テストマーケティング（うってみる） - テスト販売等での調査・検証

都内のイベントスペースにて、商品の試食の提供による評価の収集を行います。50~100人の直接的な評価を得た上で、今後の商品の扱いに関する共通認識を図ります。意見集約の結果は、報告書としてフィードバックします。※現場で調理をする場合は別途費用がかかります。



まちむらラボは、地域のために、様々なパートナーシップを進めています。

講師

コスモファーム 代表 中村 敏樹さん

千葉と高松で、イタリア野菜や新顔野菜など珍しい野菜を中心に200種以上の野菜を生産し、都心部で開催するマルシェや伊勢丹などでの販売の他、ホテル・飲食店にも提供。また、ピクルスやオイル漬けなど加工商品も自ら製造し、ディーンアンドデルーカ等のセレクトショップで販売。野菜ソムリエ協会の講師として年間220講座を担当する。



山際食彩工房 代表 山際 博美さん

福島県猪苗代町のヴィライナワシロの総料理長を経て、2011年に山際食彩工房を会津若松市内に立ち上げる。福島県内のみならず全国の6次産業化の商品開発や地産地消レストランのメニュー開発などの実務指導や加工受託を行う。会社内にテストキッチンを備え、全国各地からの商品開発の相談などに応えている。



販売促進パートナー

東京の立地を活かし、大消費地との連携で、商品のレベルアップを進めます。

- 「ぶらっと築地」／築地食のまちづくり協議会（東京都中央区築地）
～日本の台所とも言える築地。
築地場外は早朝から食のプロやこだわり食材を求める人達で賑わいます～
- その他、各種マルシェやイベント、セレクトショップなどと連携します



協力パートナー

地域に根ざした農林水産物の商品開発・6次産業化を進める協力パートナーが全国にいます。

- 食総合プロデューサー
- 茨城県農産加工指導センター 技術指導員
- 株式会社産直新聞社 代表
- 秋津野ガルデン 専務
- 株式会社シンセニアン 代表取締役
- 菘しーまーと 駅長
- おおむら夢ファームシュシュ 代表
- 金丸 弘美さん（東京都）
- 本橋 修二さん（茨城県）
- 毛賀澤 明宏さん（長野県）
- 木村 則夫さん（和歌山県）
- 勝本 吉伸さん（奈良県）
- 中澤 さかなさん（山口県）
- 山口 成美さん（長崎県）



技術支援パートナー

食分野のプロフェッショナルが商品開発に役立つ専門知識・技術を指南します。

- 一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会
- 一般財団法人 日本食品分析センター
- ホシザキ電機 株式会社（厨房機器） ほか



この事業は、実践される皆様と一緒に勉強・開発を行うことを基本としています。内容やご予算などは、お気軽にご相談下さい。「まちむらラボ」の申込用紙や料金体系はホームページからダウンロードできます。詳しくは、ホームページをご覧ください。

「まちむらラボ」に関するお問い合わせ・ご相談は下記へご連絡ください。

一般財団法人 都市農山漁村交流活性化機構（まちむら交流きこう） 担当：森岡・上野・吉岡
〒101-0042 東京都千代田区神田東松山下町45 神田金子ビル5F
電話03-4335-1984(直通) FAX03-5256-5211 (9:30~17:45・土日祝日をのぞく)
専用メール：mlabo@kouryu.or.jp
ホームページ <http://kouryu.or.jp/service/mlabo.html>

定期事業の実績

野菜のワークショップの開催

場所：ホシザキ電機（株）高輪テストキッチン

平成26年度から始めました、野菜のワークショップの内容は下記の通りです。

- 第1回 野菜のピクルスを作る（秋冬野菜全般） 11月26日（水）
- 第2回 野菜のオイル漬け・柑橘塩漬け（根菜・柑橘等） 12月25日（木）
- 第3回 カラフル野菜寿司（根菜類、柑橘类等） 1月28日（水）
- 第4回 乾燥野菜・豆の新しい食べ方（根菜・豆类等） 2月25日（水）
- 第5回 新顔野菜の食べ方・見せ方（プンタレッラ、チーマデラーパ、フェネル等） 3月25日（水）



受託事業の実績

これまでご相談を受けて実施した事業は下記の通りです。

A市 基本講座と実務講習

実施時期：1月～3月

実施場所：まちむら交流きこう会議室 他

- ・6次産業化による商品開発
- ・6次産業化に役立つ、食品表示の正しい理解
- ・地元特産品を活用した料理メニューの試作づくり



B市 テストマーケティングと農産物等の販売

実施時期：11月

実施場所：ぷらっと築地

実施内容：お菓子、ジュース、漬物等の試食・ヒヤリング



C市 テストマーケティング

実施時期：3月

実施場所：ぷらっと築地

実施内容：新商品（お菓子）の試食・ヒヤリング

D市 テストマーケティング

実施時期：8月

実施場所：ぷらっと築地

実施内容：特産品（果物）の試食・ヒヤリング



E市 テストマーケティング

実施時期：2月

実施場所：ぷらっと築地

実施内容：新商品（調味料）の試食・ヒヤリング

その他の実績

まちむらマルシェの出展 場所：中目黒村マルシェ（東京都目黒区）

まちむら交流きこうは、生産者と消費者の会える場所として、東京都目黒区で開催されている、中目黒村マルシェへの出展しました。出展者にあたっては、東日本大震災の被災地や、都市農村交流に取り組む意欲のある地域を優先して募集を行いました。

※現在は行っておりません。